

Liebe Gäste!

Für die Verwendung von Produkten aus Tirol und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH mit dem AMA-Genussregionssiegel Gastronomie ausgezeichnet und zertifiziert. Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Tiroler Wertschöpfung und sichern somit direkte und nachgelagerte regionale Arbeitsplätze.

Osttiroler Berglamm

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“ • „Kerschbaumerhof“ Leisach • „Hinterwinklerhof“ Obertilliach

Rindfleisch

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“ • Firma Karnerta

Eier

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“

Milch und Milchprodukte

„Niescherhof“ Obertilliach • „Oswalderhof“ Obertilliach • Tirol Milch • Firma Zuegg

Osttiroler Erdäpfel

„Walcherhof“ Familie Klammer Kartitsch • Firma Zuegg Lienz

Süßwasserfisch

Jobst Fischzucht Greifenburg

Obst und Gemüse

Firma Zuegg Lienz • Firma Robitsch Lienz

Philosophie der Tiroler Wirtshauskultur

Vereint durch das **grüne Wirtshauschild** - Symbol und Schmuck zugleich –
geben die Mitgliedsbetriebe Zeugnis
von der **Vielfalt der Wirtshauskultur in Tirol**.

Die grundlegendsten Elemente der Initiative besitzen
für alle Betriebe gleiche Gültigkeit:

- die Liebe zur **Tiroler Kost**
- die **Frische der verwendeten Produkte aus Landwirtschaft, Gewässern und Wäldern**
- das **besondere Augenmerk auf authentische Atmosphäre und Architektur**

Diese Elemente sind Markenzeichen aller unserer kulinarischen Stätten. Innerhalb dieser
Richtlinien findet naturgemäß ein breites Spektrum von Betrieben Platz, die den
persönlichen Stil der Wirtsleute, die regionalen Wurzeln, die baulichen Gegebenheiten und
die landwirtschaftliche Umgebung, ihre eigene Prägung erhalten.



Unsere Küchenzeiten

von 11.30 Uhr bis 13.45 Uhr
und
von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Ab 6. Jänner ist montags und dienstags Buffet-Abend!

Alle Gerichte der Speisekarte sind auch als Kinder- oder Seniorenteller mit einem Abschlag von 3,00 Euro erhältlich.

Tutti i piatti del menu si possono ordinare anche per bambini o anziani con una riduzione di € 3,00 a piatto.

All dishes in the menu are available in smaller portions for children or senior with a discount of € 3,00.

Viele unserer Gerichte können auch allergenfrei oder vegetarisch zubereitet werden.
Bitte fragen Sie unsere Bedienung!

Allergeninformation

Glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H	Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M	Fisch	D	Sesam	N
Erdnüsse	E	Sulfite	O	Soja	F	Lupinen	P
Milch/Laktose	G	Weichtiere	R				

Aller Anfang ist köstlich...

Tutti gli inizi sono deliziosi • All beginnings are delicious

Rindsuppe

€ 5,20

mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen ADGL

Brodo di manzo con fettine di crep, pastina o pasta reale - Beef consommé with pancake stripes, noodles or fried batter pearls

Knoblauchrahmsuppe

€ 5,80

mit gerösteten Brotwürfeln AGL - Eine Spezialität des Hauses!

Specialità della casa – zuppa d'aglio - Cream of garlic soup – a speciality of the house

Hausgemachte Gulaschsuppe

€ 7,50

mit frischem Gebäck AL

Zuppa di goulash con pane - homemade goulash soup with a roll

Da haben wir den Salat...

Ecco l'insalata... • Here we have the salad...

Tiroler Salatschüssel

€ 9,90

grüner Salat mit Speckwürfeln und Ei AC

Insalata tirolese – lattuga marinata con dadini di speck e uovo - tyrolean salad – green salad with bacon cubes and boiled egg

Salate vom Buffet

€ 6,00

Insalata mista dal buffet - mixed salad from the buffet

Bauernsalat

€ 15,90

gegrillte Putenstreifen auf marinierten Blattsalaten, dazu ein gekochtes Ei, gebratenen Speck und Kartoffelchips L

Strisce di tacchino alla griglia, lattuga marinata con uovo, pancetta frita e patatine - Mixed leaf salad with turkey breast strips, boiled egg, grilled bacon and potato crisps

Wirtshausklassiker...

Classici della locanda... • Inn classics...

Tiroler Knödel

€ 16,50

in Rindsuppe mit Salat vom Buffet ACGL

Canederli tirolesi con speck in brodo, insalata dal buffet - Tyrolean bread and bacon dumplings in a beef consommé with salad from the buffet

Tiroler Bauerngröstl

€ 16,90

mit einem Spiegelei und Salat vom Buffet ACL

Pezzetti di carne di manzo e patate, saltati con maggiorana, aglio ed erbe aromatiche, con aggiunta di uovo al tegamino, serviti in tipica padella, con insalate dal buffet - Pieces of beef and potatoes, sautéed with majoram, garlic and herbs, served in a typical pan with a fried egg, with salad from the buffet

Grosse Portion Röstkartoffeln mit Speck

€ 16,50

dazu Salat vom Buffet A

Grande piatto di patate saltate con speck tirolese ed insalata dal buffet
Large portion of fried potatoes with tyrolean bacon and salad from the buffet

Nudeln gehn' immer...

Gli spaghetti hanno sempre un buon sapore... • Noodles always taste good...

Spaghetti Bolognese

€ 16,50

mit Salat vom Buffet ACL

Spaghetti al ragú con insalata dal buffet - Spaghetti Bolognese with salad from the buffet

Spaghetti Carbonara

€ 16,50

mit Salat vom Buffet ACG

Spaghetti alla carbonara con insalata dal buffet - Spaghetti carbonara with salad from the buffet

Es muss nicht immer Fleisch sein...

Non dev' essere sempre carne • It doesn't always have to be meat

Hausgemachte Tiroler Schlipfkrapfen € 18,50

mit geriebenem Käse und brauner Butter, dazu Salat vom Buffet ACGL

Ravioli tirolesi al formaggio con burro fuso, insalata dal buffet - Homemade "Schlipfkrapfen" filled with potatoes, served with cheese and brown butter and salad from the buffet

Käsespätzle mit knusprigen Zwiebelringen € 16,40

im Pfandl serviert, dazu Salat vom Buffet ACG

Gnocchetti di pasta fresca al formaggio con insalata dal buffet

Traditional Austrian egg pasta with cheese served in the pan with salad from the buffet

Käseomelette € 15,90

dazu Salzkartoffeln und Salat vom Buffet ACG

Omelette al formaggio, servita con patate ed insalata dal buffet

Cheese omelet, served with potatoes and salad from the buffet

Kaiserschmarren € 13,50

mit Apfelmus – die bekannteste österreichische Süßspeise ACG

Frittata dell'Imperatore con composta di mele

An Austrian speciality cut-up and sugared pancake with apple purée

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl € 16,50

dazu Salat vom Buffet AC

Spaghetti all'aglio con olio d'oliva, insalata dal buffet - Spaghetti with garlic and olive oil, salad from the buffet

Ein Genusslebnis von Anfang an...

- Un'esperienza di piacere fin dall'inizio...
• A pleasure experience right from the start...

Rind- und Lammfleisch aus der eigenen landwirtschaftlichen Produktion!

Agnello e manzo di nostra produzione! Lamb and beef from our own production!

Gekochtes Rindfleisch vom Jungrind € 20,90

mit Krensoße und Röstkartoffeln, dazu Salat vom Buffet AGL

Sotto filetto lessato di manzo con salsa al rafano e patate arrostate, insalate dal buffet

Boiled beef with horseradish sauce and roast potatoes and salad from the buffet

Rindsgulasch vom Jahrling € 19,50

mit Semmelknödel und Salat vom Buffet ACGL

Gulasch di manzo con canederli bianchi ed insalata dal buffet

Beef goulash with bread dumplings and salad from the buffet

Gebackenes Schnitzel vom Jungrind € 22,50

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet AGL

Cotoletta alla viennese di manzo con mirtillo, patate al prezzemolo ed insalata dal buffet

Breaded schnitzel from the beef with potatoes with parsley, cranberries and salad from the buffet

„Unterwöger's Lammpfandl“ € 25,50

serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin, dazu Salat vom Buffet AGL

Padella d'agnello con fagiolini con speck e patate gratinate, insalata dal buffet

lamb served in pan with string beans with bacon and potato gratin, salad from the buffet

Schmeckt einfach...

Ha un sapore davvero buono... • Tastes really good...

Rumpsteak mit Kräuterbutter

€ 29,50

mit grünen Bohnen und Pommes frites, Salat vom Buffet - Rindfleisch aus Österreich! GL

Sotto filetto di manzo ai ferri con burro alle erbe, fagiolini e patate fritte – Carne austriaca!

Rump steak with herb butter, string beans with bacon and French fries – Austrian beef!

Gemischtes vom Grill

€ 24,90

dazu Pommes frites, buntes Grillgemüse, verschiedene pikante Soßen und Salat vom Buffet G

Carne mista alla griglia - filetto di manzo, di maiale e di pollo - con patate fritte, salse piccanti,

verdure alla griglia ed insalata dal buffet - Mixed grill with French fries and grilled vegetables served with a selection of sauces and salad from the buffet

Hauspfandl

€ 22,90

Schweinemedallions vom Rost mit Spargel und Käse überbacken, dazu Kräuterröstinchen, feines Gemüse der Saison und Salat von Buffet AGL

Padella della casa– Filetto di maiale alla griglia gratinato con asparagi e formaggio, verdure e

pezzettini di patate fritte - Grilled pork medallions scalloped with asparagus and cheese, with small rösti and fine vegetables

Zwiebelrostbraten mit knusprigen Zwiebelringen

€ 23,90

mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet AL

Bistecca di manzo con cipolle, patate rosolate ed insalata dal buffet - Stewed sirloin steak with fried onions served with fried potatoes and salad from the buffet

Curry-Rahmgeschnetzeltes mit Früchten

€ 19,50

dazu Reis und Salat vom Buffet AGL

Carne di tacchino a fettine in salsa alla panna e curry con frutta, riso ed insalata dal buffet

Strips of turkey in creamy curry sauce with fruit, served with rice, salad from the buffet

Wiener Schnitzel vom Schwein € 19,50

mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salat vom Buffet ACG

Cotoletta di maiale alla viennese con patate fritte, mirtilli ed insalata dal buffet
Wiener Schnitzel from the pork with French fries and salad from the buffet

Putenschnitzel in Rahmsauce € 19,50

mit Reis und Salat vom Buffet ACGL

Bistecca di tacchino con salsa alla panna, tagliatelle ed insalata dal buffet
Turkey escalope in a creamy sauce with pasta and salad from the buffet

Schweinschnitzel in Pfefferrahmsauce € 19,50

dazu Pommes frites und Salat vom Buffet AGL

Bistecca di maiale in salsa al pepe con patate fritte ed insalata dal buffet
Pork cutlet in a creamy pepper sauce with French fries and salad from the buffet

Cordon-Bleu vom Schwein € 19,90

mit Petersillkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet ACG

Cordon Bleu di maiale con patate al prezzemolo ed insalate dal buffet
Pork-Schnitzel filled with ham and cheese served with parsley potatoes and salad from the buffet

Hacksteak vom Grill € 17,50

mit einem Spiegelei und Röstkartoffeln aus der Pfanne, dazu Salat vom Buffet AC

Polpetto alla griglia con patate arrostiti, uova al tegamino, insalata dal buffet
Chopped steak grilled with fried egg, roasted potatoes and salad from the buffet

Fischgenuss

Di nostra cucina di pesce • From our fish kitchen

Zanderfilet vom Rost

€ 24,90

auf feinem Gemüse der Saison, dazu Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter und Salat vom Buffet ADGL

Filetto di lucioperca ai ferri con patate al prezzemolo, burro alle erbe ed insalate dal buffet

Grilled filet of zander on seasonal vegetables potatoes with parsley and herb butter, salad from the buffet

Frisches Forellenfilet vom Grill

€ 26,50

auf Gemüse der Saison mit Kartoffeln und Salat vom Buffet ADG

Filetto della trota ai ferri con patate e verdure di stagione, insalata dal buffet

Grilled trout filet on seasonal vegetables with potatoes and salad from the buffet

Für den kleinen Hunger...

Spuntini • Snacks

Tiroler Brettjause

€ 15,90

dazu frisches Brot ACG

Merenda di specialità tirolesi sul taglierino - Tyrolean cold platter with a bread roll

Schinken-Käse-Toast

€ 6,50

Pane tostato con formaggio e prosciutto - Cheese and ham toastie ACG

Wurstsalat mit Käse

€ 9,90

dazu frisches Brot ACG

Insalata di salume tipico e formaggio - Salad made strips of sausage, onions, pepper, oil and vinegar dressing

Tiroler Bauernspeck

€ 15,90

dazu frisches Brot ACG

Speck tirolese con pane - cold Tyrolean bacon platter with a bread roll

Mozzarella und Tomaten mit Olivenöl und Basilikum

€ 10,90

dazu frisches Brot AG

Mozzarella e pomodoro finemente guarnito con olio d'oliva, pane

Ende gut, alles gut...

Un dolce finale... • A sweet ending...

Dessert des Tages

€ 5,20

Dolce del giorno - Dessert of the day

Eis ganz heiss

€ 8,50

Vanilleeis im Strudelteig gebacken und fein garniert ACG

Gelato caldo – gelato alla vaniglia in pastelle di strudel, frita in olio, frutta di stagione e panna montata - Hot ice cream – Puff pastry stuffed with vanilla ice cream, deep fried in oil, with fruit of the season and whipped cream

Schokogugelhupf

€ 6,90

mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers ACEG

Torta al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna montata - Chocolate ring cake with vanilla ice cream and whipped cream

Zwei Marillen- oder Jägerpalatschinken

€ 5,00

gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade, garniert mit Schlagobers ACG

Crespelle calde ripiene di marmellata di albicocche - Pancakes filled with apricot jam

Eis-Palatschinke

€ 6,90

Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schokosauce ACEG

Crespelle ripiene gelato alla vaniglia, - Pancake filled with vanilla ice cream

Apfelstrudel

€ 6,50/€ 7,00/€ 7,50

mit Vanilleeis, Schlagobers oder Vanillesauce kombiniert ACG

Strudel di mele con gelato alla vaniglia - Apple strudel combined with vanilla ice cream

Topfenstrudel

€ 7,00/€ 7,50/€ 8,00

mit feinem Vanilleeis, Sahne oder Vanillesauce kombiniert ACG

Strudel di ricotta con salsa di vaniglia - Cream cheese strudel with vanilla sauce

Naturjoghurt mit Früchten der Saison

€ 6,90

Joghurt con frutta di stagione - Plain yoghurt with fruit G

Unsere Nachmittagskarte

von 13:45 Uhr bis 18:00 Uhr

Hausgemachte Rindsuppe € 5,20

mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen ACGL

Brodo di manzo con frittatine, pastina o pasta reale
Beef consommé with pancake stripes, noodles or fried batter pearls

Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln

Eine Spezialität des Hauses! AGL € 5,80

Specialità della casa – zuppa d'aglio
Cream of garlic soup – a speciality of the house

Hausgemachte Gulaschsuppe € 7,50

mit Gebäck AL

Zuppa di gulasch con pane - homemade goulash soup with a roll

Täglich frische Salate vom Buffet € 6,00

Insalata mista dal buffet - mixed salad from the buffet

Wiener Schnitzel vom Schwein € 18,90

mit Pommes frites und Salat vom Buffet ACG

Cotoletta di maiale alla viennese con patate fritte, insalata dal buffet

Wiener Schnitzel (pork) with French fries and salad from the buffet

Schinken-Käse-Toast € 6,50

ACG

Pane tostato con formaggio e prosciutto
Cheese and ham toastie

Wurstsalat mit Käse € 9,90

dazu frisches Brot ACG

Insalata di salume tipico e formaggio
Salad made strips of sausage, onions, pepper, oil and vinegar dressing

Hausgemachte Frankfurter Würstel € 6,50

dazu frisches Brot A

Würstel con pane - Frankfurter sausage with a roll

Apfelstrudel € 6,50/€ 7,00/€ 7,50

ACG mit Vanilleeis, Schlagobers oder Vanillesauce kombiniert

Strudel di mele con gelato alla vaniglia, panna montata o salsa alla vaniglia - Apple strudel combined with vanilla ice cream, whipped cream or vanilla sauce

Topfenstrudel € 7,00/€ 7,50/€ 8,00

ACG mit feinem Vanilleeis, Sahne oder Vanillesauce kombiniert

Strudel di ricotta con salsa di vaniglia panna montata o gelato alla vaniglia cream cheese strudel with vanilla sauce whipped cream or vanilla ice cream

Kaiserschmarrn € 13,50

mit Apfelmus ACG

Frittata dell'Imperatore con composta di mele
An Austrian specialty cut-up and sugared pancake with apple purée

Schokogugelhupf € 6,90

mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers ACEG

Torta al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna montata
Chocolate ring cake with vanilla ice cream and whipped cream

Eis-Palatschinke € 6,90

Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schokosauce ACEG

Crespelle ripiene gelato alla vaniglia - Pancake filled with vanilla ice cream

Espresso mit Eis € 4,90

Vanilleeis und Espresso – eine köstliche Kombination G

Gelato alla vaniglia e caffè espresso
Vanilla ice cream with espresso

Zwei Stück Marillen- oder Jägerpalatschinken gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade,

Schlagobers ACG € 5,00

Crespelle calde ripiene di marmellata di albicocche Pancakes filled with aprico jam

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H	Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M	Fisch	D	Sesam	N
Erdnüsse	E	Sulfite	O	Soja	F	Lupinen	P
Milch/Laktose	G	Weichtiere	R				

Winterliche Heißgetränke

Heiße Schokolade mit Schlagobers

Ciocolata calda con panna montata

€ 4,00

Heiße Schokolade

mit Rum und Schlag

Ciocolata calda con rum e panna montata

€ 5,50

Hot Aperol

Caldo Vino bianco con aqua gassata ed aperol

€ 5,50

Heißer Apfelsaft

Succo di mela caldo

€ 4,00

Hausgemachter Glühwein

Vin brûlée

€ 5,00

Wärmender Jagertee

€ 5,00

Heiße Hexe

Selbstgemachter warmer Eierlikör mit Schlagobers

€ 5,20

Kleiner Brauner

Espresso

€ 2,50

Großer Brauner

Doppelter Espresso

€ 4,00

Verlängerter

Cafè lungo

€ 3,50

Latte Macchiato

€ 4,00

Cappuccino

€ 3,50

Kaffee koffeinfrei

decaffeinata - decaffeinated

€ 3,50